
TRATTORIA OSTERIA
LA DOLCE VITA



TRATTORIA OSTERIA



Insalate - Salate - Salads

Insalata di Contorno <i>Beilagsalat · Side Salad</i>	3,50
Insalata mista di stagione <i>Gemister Salat der Saison · Mixed Salad of the Season</i>	5,00
Insalata di Rucola e Parmigiano <i>Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan</i> <i>Arugula Salad with shaved Parmesan</i>	9,00
Insalata mista con fettine di Filetto di Manzo e Funghi alla griglia <i>Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen und Austernpilze vom Grill</i> <i>Mixed Salad with Beef strips and grilled oyster Mushrooms</i>	12,50
Insalata mista con Pesce Persico <i>Gemischter Salat mit Zanderfilet</i> <i>Mixed Salad with Pikeperch</i>	14,00
Insalata di Rucola con Calamari e Gamberoni <i>Rucola Salat mit Calamari und Scampi</i> <i>Arugula Salad with grilled Calamari and Prawns</i>	15,50

Antipasti - Vorspeisen - Appetizer

Carpaccio di Pesce Misto <i>Lachs und Seeteufel Carpaccio in Zitronenmarinade u. Forellen-Kaviar</i> <i>Carpaccio of Salmon and Monkfish in Lemonmarinade & Trout-Caviar</i>	11,50
Bresaola con Funghi e Formaggio di Montagna <i>Bresaola mit frischen Pilzen und Bergkäse</i> <i>Bresaola with fresh Mushrooms and Mountain Cheese</i>	12,50
Carpaccio di Manzo alla Piemontese <i>Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Trüffel</i> <i>Fillet of Beef with shaved Truffles and Parmisan</i>	13,00
Antipasto Misto in Stile Italiano <i>Gemischter italienischer Vorspeisenteller</i> <i>Mixed Italian appetizer Plate</i>	14,00
Polpo tiepido su Letto di Rucola con Patate e Fagiolini <i>Lauwarmer Oktopus auf einem Bett von Rucola mit Bohnen u. Kartoffeln</i> <i>Lukewarm Octopus on a bed of Arugula with green Beans & Potatoes</i>	14,50
Medaglioni di Capesante ai 3 Pepi <i>Jakobsmuschel-Medallions in drei Pfeffersorten</i> <i>Scallop medallions in three types of Pepper</i>	15,50

Zuppe - Suppen - Soaps

Crema di S. Marzano e Basilico <i>Frische Tomatensuppe mit Basilikum</i> <i>Fresh tomato Soup with Basil</i>	5,00
Zuppa di Verdura <i>Gemüsesuppe · Vegetable Soup</i>	5,00
Crema di Porcini <i>Steinpilzsuppe · Mushroom Soup</i>	7,50
Zuppa di Pesce con crostoni <i>Fischsuppe mit Croutons · Fish Soup with Croutons</i>	11,50

LA DOLCE VITA

Pizza

Margherita <i>Tomaten und Käse · Tomatos and cheese</i>	4,50
Salami Milano <i>Tomaten, Käse und Milano Salami · Tomatos, Cheese and Milano Salami</i>	5,50
Prosciutto <i>Tomaten, Käse, Vorderschinken · Tomatos, Cheese, Shoulder Ham</i>	5,50
Funghi <i>Tomaten, Käse, Champignons · Tomatos, Cheese, Mushrooms</i>	5,50
Calabrese <i>Tomaten, Käse, scharfer Peperoniwurst Tomatos, Cheese, spicy Pepperonisalami</i>	5,50
Pizza Mix <i>Tomaten, Käse, Salami, Vorderschinken, Champignons Tomatos, Cheese, Salami, Shoulder Ham, Mushrooms</i>	7,50
Pizza Cinecitta <i>Tomaten, Mozzarella, Funghi, Spinaci, Gamberetti, Prosciutto Tomatos, Mozzarella, Salami, Spinach, Shrimp, Artichokes</i>	8,00
Pizza alla Moda <i>Tomaten, Mozzarella, Salmone, Spinaci, Gamberetti, Artischocken Tomatos, Mozzarella Salm, Spinach, Shrimp, Artichokes</i>	8,50
Pizza Maestro Fellini <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Parma, Parmesan Tomatos, Mozzarella, Arugula, Parma-Ham, Parmesan</i>	9,00
Pasta - Nudeln - Noodles	
Spaghettini Arrabbiata <i>Spaghettini in pikanter Tomatensoße Spaghettini in spicy Tomato Sauce</i>	7,50
Spaghettini al Pesto <i>Spaghettini mit Basilikumsoße · Spaghettini in Basilsauce</i>	7,50
Pappardelle dello Chef <i>Pappardelle in Sahnesofle mit Parmaschinken und Armagnac Pappardelle in Cream Sauce with Prosciutto and Armagnac</i>	9,50
Pappardelle al Ragout di Cinghiale <i>Pappardelle in Wildschwein-Ragout · Pappardelle in wild Boar Ragout</i>	11,50
Tagliatelle al Ragout di Cervo <i>Tagliatelle in Hirsch-Ragout · Tagliatelle in Deer Ragout</i>	12,50
Tagliatelle al Limone-Asparagi-Coda di Rospo <i>Tagliatelle in Zitronencremesofle mit Spargel und Seeteufel Tagliatelle with Zitronencremesofle, Asparagus and Monkfish</i>	13,50
Risotto con le Spugnole e Porcini <i>Risotto mit Morcheln und Steinpilzen Risotto with Morels and Porcini Mushrooms</i>	13,50
Spaghettini Frutti di Mare <i>Spaghettini mit Meeresfrüchten · Spaghettini with Seafood</i>	14,50
Pasta Mista (per 2 Persone) <i>Drei verschiedene Nudelsorten (ab 2 Personen) Three different types of Pasta (2 Persons)</i>	13,50(p.P.)
Tagliolini al Tartufo <i>Tagliolini mit Trüffel · Tagliolini with Truffles</i>	16,00
Tagliolini con Parmigiano e Tartufo <i>Tagliolini mit Trüffel geschwenkt in Parmesankäse Tagliolini with Truffles swung in Parmesan</i>	17,50



Pesce - Fisch - Fish

Filetti D'Orata alla Senape dijeion <i>Doradenfilet in Dijonsenfsoße · Gilthead in Dijon Mustard Sauce</i>	22,50
Filetti di Branzino al Limone <i>Seewolffilet in Zitronencremesoße · Sea Bass ffilet in Lemoncreamsauce</i>	22,50
Gamberoni alla Griglia <i>Gambas vom Grill · Grilled Prawns</i>	23,50
Orata al Sale <i>Orata in Salzkruste · Sea Bream in Salt Crust</i>	23,50
Scampi e Coda di Rospo, alla Provenzale <i>Gambas und Seeteufel nach provencialischer Art Prawns and Monkfish Provençal</i>	24,00
Trilogia di Pesce alla Griglia (ab 2 Personen) <i>Fisch-Trilogie vom Grill · Grilled Fish trilogy (minimum 2 persons)</i>	24,00 (p.P.)

Carne - Fleisch - Meat

Filetti d' Agnello al Timo <i>Lammfilet in Thymianjus · Lamb Fillet with Thyme</i>	21,50
Misto Carne e Verdure alla Griglia (min. 2 Persone) <i>Verschiedene Sorten Fleisch und Gemüse vom Grill (ab 2 Personen) Different kinds of Meat and grilled Vegetables</i>	21,50 (p.P.)
Corona d'Agnello in Crosta d'erbe e Senape in Salsa al Barolo <i>Lamm-Krone in Senf-Kräuterkruste an Barolo Lamb Crown in Mustard-Herb Crust Barolo</i>	22,50
Filetto di Manzo alla Griglia 180g <i>Argentinisches Rinderfilet Vom Grill · Argentinean Beef Chargrilled</i>	22,50
Tagliata alla Toscana (per 2 Persone) <i>T-Bone-Steak in Scheibchen, überbacken mit Kräutern (für 2 Personen) T-Bone Steak in slices baked with Herbs (for 2 people)</i>	44,50
Petto d'Anatra all'Arancia e Grand Marnier (Piatto di stagione) <i>Entenbrust in Orangensoße und Grand Manier (Saisongericht) Duck Breast with Orange and Grand Marnier (Seasonal Dish)</i>	Saisongericht
Petto di Fagiano al Mosto di Barolo e Tartufo (Piatto di stagione) <i>Fasanbrust in Barolo-Most und Trüffel (Saisongericht) Pheasant Breast in Barolo Wine and Truffle (Seasonal Dish)</i>	Saisongericht

Verdura - Gemüse - Vegetable

Risotto con Verdure <i>Gemüse Risotto · Vegetable Risotto</i>	8,50
Gratin di Verdure miste e Mozzarella di Bufala <i>Gemüsegratin überbacken mit Mozzarella Various Vegetables topped with Buffalo Mozzarella</i>	10,50
Insalata di Rucola con Funghi misti e Parmigiano <i>Rucola Salat mit gebratenen Pilzen und Gehobeltem Parmesan Arugula Salad with fried Mushrooms and Parmesan</i>	11,50

LA DOLCE VITA

Dessert - Nachtisch - Dessert

Tiramisu "La Dolce Vita"	5,50
Crema di Caramella Karamell-Creme · Creme Caramel	6,50
Crema di Brule Creme Brule · Creme Brule	6,50
Crema catalana, panna e gelato di ciliegia con sciroppo di Lampone Katalanische Creme mit Sauerkirsch-Eis und Himbeersirup Catalan cream with sour cherry ice cream and Himbeersyrup	7,50
Misto di formaggi con senape Käsevariationen mit Senffrüchten Variationen of cheese with mustard fruits	7,50
Formaggio di Pecora con Miele di Tartufo Schafskäse mit Trüffel-Honig Cheese of Sheep with truffle honey	8,00

APERITIVI - APERITIF

Prosecco	0,1 l	5,50
Prosecco Rosé	0,1 l	6,00
Prosecco  ²	0,1 l	6,00
Kir Royal ²	0,1 l	7,00
 ² Soda		5,50
 ² Orange		6,50
Martini Bianco	5 cl	5,00
Martini Dry	5 cl	5,00
Martini Rosso	5 cl	5,00
Punt é Mes	2 cl	5,00
 ²	2 cl	5,00
Pernod ²	3 cl	5,00

BEVANDE CALDE WARME GETRÄNKE

Tee	1,50
Espresso	2,20
Espresso Doppio	4,00
Espresso Macchiato	2,50
Espresso Macchiato Doppio	4,00
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	3,50

BEVANDE ANALCOHOLICA ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

 ²	0,25 l	2,50
 ^{2,9,10}	0,25 l	2,50
 ¹⁰	0,25 l	1,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,50
Apfelsaftschorle / Apfelsaft	0,25 l 0,5 l	2,50 4,50
	0,25 l 0,5 l 0,75 l	2,20 4,00 5,00
	0,25 l 0,5 l 0,75 l	2,20 4,00 5,00
 ²	0,1 l	4,00
Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	3,00
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	3,00
 ² Iced Tea Peach, Lemon, Red Orange, Mango-Maracuja Delight	0,33 l	4,00

¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵mit Schwefeldioxid, ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³mit Milcheiweiß, ¹⁴gewachst

TRATTORIA OSTERIA



BIRRA - BIER

SEIT 1870 BINDING <i>Römer Pils</i>	0,3 l	2,50
Schöffhofer HEFEWEIZEN	0,5 l	3,50
Schöffhofer DUNKLES HEFEWEIZEN	0,5 l	3,50
Schöffhofer KRISTALLWEIZEN	0,5 l	3,50
Schöffhofer HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 l	3,50
Schlösser <i>Das Alt</i>	0,33 l	3,00
MARKE CLAUSTHALER EXTRA HERB	0,33 l	2,50

VINO APERTO - OFFENE WEINE

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSERER WEINKARTE!

VINO ROSSO

Rosso Casa „Montepulciano“	0,25 l	5,00
	0,5 l	10,00

VINO BIANCO

Pinot Grigio	0,25 l	5,00
	0,5 l	10,00
Chardonnay	0,25 l	5,00
	0,5 l	10,00

VINO ROSÉ

Toscana	0,25 l	5,00
	0,5 l	10,00

COCKTEL - COCKTAILS - LONGDRINKS

Negroni <i>Gin, CAMPARI², Maritni Rosso, Soda</i>	7,00
Martini Cocktail <i>Gin, Martini Dry, Olive</i>	6,00
Gin Tonic ³	6,00
Whisky Cola ^{1,2,9}	7,50

CHAMPAGNER

Prosecco	0,75 l	28,00
Ferrari Brut Trento D.O.C. 	0,75 l	43,50
Ferrari Rosé Trento D.O.C.	0,75 l	50,00
Pommery	0,75 l	55,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	75,00
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	0,75 l	80,00
Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 l	80,00

DIGESTIVS

Amaretto Disaronno	2 cl	5,00
Fernet Branca / Brancamenta	2 cl	5,00
Ramazotti	2 cl	5,00
Averna	2 cl	5,00
Amaro Montenegro	2 cl	5,00
Sambuca Molinari	2 cl	5,00
Vecchia Romagna	2 cl	5,00